

SKRIPSI

ANALISIS PERBANDINGAN KUALITAS IKAN BANDENG (Chanos chanos Forsk.) SEGAR DAN AWETAN DENGAN UJI MIKROBIOLOGI

HI.B.135/90
And.
a.



M I L I E
PERPUSTAKAAN
"UNIVERSITAS AIRLANGGA"
SURABAYA

OLEH :

TRI ARDYATI
NPM 088610417

JURUSAN BIOLOGI
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
1990

SKRIPSI

ANALISIS PERBANDINGAN KUALITAS IKAN BANDENG (Chanos chanos Forsk.) SEGAR DAN AWETAN DENGAN UJI MIKROBIOLOGI

**Diajukan Untuk Melengkapi Tugas Akhir Dan
Memenuhi Persyaratan Untuk Mencapai
Gelar Sarjana BIOLOGI Pada FMIPA UNAIR Surabaya**

OLEH :

**TRI ARDYATI
NPM 088610417**

**JURUSAN BIOLOGI
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
1990**

SKRIPSI

ANALISIS PERBANDINGAN KUALITAS IKAN BANDENG (Chanos chanos Forsk.) SEGAR DAN AWETAN DENGAN UJI MIKROBIOLOGI

Diajukan Untuk Melengkapi Tugas Akhir Dan
Memenuhi Persyaratan Untuk Mencapai
Gelar Sarjana BIOLOGI Pada FMIPA UNAIR Surabaya

OLEH :

TRI ARDYATI
NPM 088610417

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II



Drs. J. Soemartojo
NIP : 130341203



dr. M. H. Poli Gaspersz
NIP : 130206126

ABSTRAK

Ikan bandeng merupakan salah satu sumber protein hewani yang bernilai gizi tinggi. Sebagian besar produk ikan bandeng dipasarkan dalam bentuk segar, dan selebihnya diolah dan diawetkan dalam bentuk bandeng asap dan bandeng pindang. Pada pengolahan bandeng yang kurang sempurna, masih didapatkan bakteri patogen seperti *Salmonella*. Keberadaan bakteri patogen dalam bahan makanan dapat berperan sebagai sumber infeksi penyakit. Selain itu keberadaan bakteri patogen juga menentukan kualitas mikrobiologi bahan makanan.

Atas dasar latar belakang tersebut telah dilakukan penelitian untuk membandingkan kualitas mikrobiologi ikan bandeng segar dan awetan, berdasarkan jumlah angka kuman (Total Plate Count), keberadaan bakteri *Salmonella* dan bakteri *E. coli*. Penelitian dilakukan dengan menggunakan metoda *ex post facto*. Selanjutnya data dianalisis dengan uji X^2 (chi square) pada level signifikan 1 %.

Dari analisis data diperoleh bukti bahwa terdapat perbedaan kualitas antara ikan bandeng segar, ikan bandeng asap, dan ikan bandeng pindang ditinjau dari nilai TPC. Dan tidak terdapat perbedaan kualitas antara ketiga jenis ikan bandeng ditinjau dari keberadaan bakteri *Salmonella* dan bakteri *E. coli*.